

手摘みの秋田リンゴで作るシードル

無濾過・無清澄・非加熱のペティアン・ナチュレ

口に含んだ瞬間に広がる瑞々しい香りと

アルコールを感じさせない果実そのままの味わい

リンゴを丸かじりしたような感動を体験してください



FUJI  
CIDER  
CHALLENGE  
2022



第6回フジ・シードル・チャレンジ2022  
にてブロンズを受賞致しました。

Champêtre  
シャンペトル

商品名: Champêtre(シャンペトル)フジ 甘口  
品目: 果実酒 アルコール分: 9%  
内容量: 375ml(シャンパンボトル、スクリューキャップ)  
原材料名: リンゴ(秋田県産フジ 100%)  
酸化防止剤(亜硫酸塩、V.C)  
原料原産地名: 秋田県鹿角市  
参考上代: 税込 1,320 円

「シャンペトル」とはフランス語で田園風・田舎風という意味の言葉です。  
発酵途中でビン詰めし、瓶内で発酵が続くアンセストラル法を採用した  
ペティアン(微発泡)なのでこの言葉を見た時にまさにピッタリだと感じ商品名にしました。  
秋田県産の生食用リンゴ「サンフジ」で作る、その名の通り飾り気のない素朴な田舎風のシードルです。



手作業で芯と種を取り除き、100%果汁だけを発酵させました。

小規模ワイナリーだからこそできる手間ひまをかけた手作りシードルです。

Winery konohana

ワイナリーこのはな

